

Vorspeisen

Eier mit Za'atar und Zitrone für 4 Personen

6 gekochte Eier (7min gekocht)

1 ½ EL Zitronensaft

1 EL Za'atar

3 EL Olivenöl

1 Prise Aleppo-Chiliflocken (pul biber) oder eine andere Sorte

2 Frühlingszwiebeln

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Zitronensaft, Za'atar und Olivenöl miteinander verquirlen und bei Seite stellen. Die Eier schälen und vierteln / achteln. Sie sollen nicht gleichmäßig aussehen. Mit dem Eigelb nach oben auf eine Platte geben. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Das Zitronenöl darüber träufeln. Die beiden Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Über die Eier streuen. Das Ganze mit den Chiliflocken garnieren.

Süß-scharfe Nüsse und Körner für 4 Personen

2 EL Rohrohrzucker

2 TL Meersalzflöcken

1 EL Olivenöl

¼ TL Aleppo-Chiliflocken

¼ TL Kurkuma

1 TL mildes Currypulver

2 EL Wasser

180g Cashewkerne

2 EL Kürbiskerne

2 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Olivenöl, Wasser, Zucker, Salz und Gewürze in einem Topf vermischen und erhitzen. Die Kerne dazu geben und etwa 3min bei ständigem Rühren kandieren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gut verstreichen. Die Kerne sollen so wenig wie möglich aneinanderkleben. Bei 160 Grad Umluft im Backofen etwa 15min bis alles goldbraun ist rösten. Vollständig abkühlen lassen. Die Knabberei hält sich in einem festverschlossenen Behälter gut 2 Wochen.

Auberginendip M' tabbal für 4 – 6 Personen

1kg Auberginen
50g Tahin
2 große Knoblauchzehen zerdrückt
60ml Zitronensaft
1 TL Salz

Zubereitung:

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Auberginen rundherum mehrmals einstechen und in die Grillpfanne geben. Von allen Seiten so lange braten, bis sie schwarz sind. Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Auberginen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 10min in den Backofen geben. Die Auberginen in einem Sieb abkühlen lassen. Dann die Auberginen aufschlitzen und das Fruchtfleisch aus der verbrannten Schale lösen. In ein Sieb geben und ca. 1 Stunde lang abtropfen lassen. Das Abgetropfte Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit den Händen zerdrücken. Knoblauch, Tahin, Zitronensaft und Salz gut untermischen.

2 EL Granatapfelkerne
10 Minzblätter
5g gehackte glatte Petersilie
¼ TL getrocknete Minze
1 EL Olivenöl

Den Auberginendip in einer Schale anrichten und mit getrockneter Minze, Minzblätter, Petersilie und Granatapfelkernen bestreuen. Zum Schluss Olivenöl darüber träufeln.